Betty Bossi

Etiquettes à télécharger

Vous pouvez télécharger étiquettes et variantes et le mode d'emploi pour réchauffer le fromage au four sur notre page internet **www.bettybossi.ch/gabarits**. Imprimer simplement sur du papier plus épais et découper. Munir évent. d'œillets (boutiques bricolage en ligne).

Chutney mangue-pomme

Mise en place et préparation:
env. 30 min – Pour 4 verrines d'env. 1½ dl

100 g	**de cassonade**
3 c. s.	**d'eau**
1½ dl	**de vinaigre balsamique blanc**
1 dl	**d'eau**
2	**pommes,** en petits dés
1	**mangue** (d'env. 400 g), en petits dés
2	**clous de girofle**
1	**piment rouge,** épépiné, en rouelles
1 pincée	**de sel**
	cumin, selon goût

1 — Porter la cassonade et l'eau à ébullition dans une grande casserole, sans remuer. Baisser le feu, laisser bouillonner en agitant de temps en temps la casserole jusqu'à obtention d'un caramel blond. Eloigner du feu. Ajouter le vinaigre et l'eau, poursuivre la cuisson à couvert jusqu'à ce que le caramel soit dissous. Faire réduire de moitié à découvert.

2 — Ajouter les petits dés de pommes et tous les autres ingrédients, laisser mijoter env. 5 minutes. Remplir les verrines rincées à l'eau très chaude, fermer aussitôt, laisser refroidir sur un linge.

Conservation: env. 2 mois dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Garder le bocal entamé au réfrigérateur et consommer rapidement.

Servir avec: pommes de terre en robe des champs, raclette et fromage.

Suggestion: offrir le chutney avec un fromage (p. ex. époisses d'env. 250 g). Envelopper dans une feuille d'alu le fromage dans sa boîte en bois, sans le couvercle, poser sur une plaque.

Cuisson: env. 15 min au milieu du four préchauffé à 200° C.

100 g: 104 kcal, lip 0 g, glu 24 g, pro 0 g

Recette Betty Bossi
Journal Betty Bossi N° 10/2014
© Betty Bossi SA
www.bettybossi.ch